IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
31 DEC. 1938

REVUE DE VITICULTURE

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

45e ANNÉE
PARIS - TOUS LES JEUDIS
1938

— 29 DÉCEMBRE — N° 2322 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1938 — BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.322 Paris, 20 Décembre 1928

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs – Union postale : 100 frs – Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10 32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609 05

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers, il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

(40,1 % d'oxygène et 34,5 % de manganèse, combinés)

avec son adhésif spécial l'ADHÉRONE qui évite l'emploi de la chaux
destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

Réveillonnez au !
MOËT

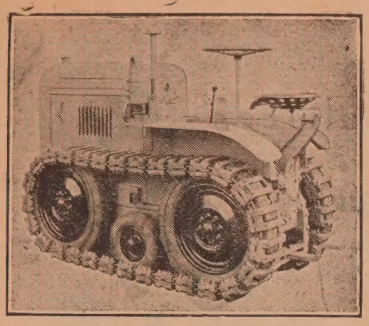
BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON
DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY



Tracteurs agricoles à chenilles-chaîne
sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines :
Plaine St-Pierre
BÉZIERS (Hérault)
Téléph. : 8-66 et 22 50

Bureaux :
Rue de Miromesnil, 90
PARIS (8e)
Téléph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 % d'Azote organique minimum, des Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Fabrications spécialisées

Produits de valeur

incontestable

SOUFRE DE BOULOGNE

(Soufre colloïdal en poudre obtenu par procédé breveté)

sans égal pour tous les soufrages

Pour les traitements d'hiver des arbres fruitiers utilisez

WINTER

Société Industrielle des Dérivés du Soufre

LOMME-lez-LILLE (Nord)

Téléphone Lille 19-04 — Adr. tél. : Derisoufre-Lille

EXPORTATION

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES
ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

Prix courant franco sur demande

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins,
RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT
LA VIGNE A GRAND RENDEMENT. — Description des Hybrides

3e Edition : Tome I, 13 gravures, 16 planches. Tome II, 28 planches

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE : 20 fr.

Chaque volume franco contre 22 fr. C. C. P. Ravat : 377.47 Lyon

J.-F. RAVAT, ingén. civil des Mines et J. TISSIER, à Marcigny (S.-&-L.)

CUVES VERRÉES à VIN

BORSARI & Cie PARIS

Ste à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70

MACHINES VITICOLES

"L'IDEALE"

Marque déposée
(BREVETÉ S. G. D. G.)

PULVÉRISATEURS
A TRACTION

B.G. Libourne n° 10216

Établts MIRANDE

Constructeurs

St-LAURENT-St-ÉMILION (Gironde)

Téléphone 1

Catalogue général envoyé à toutes demandes.

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-&-G.)

HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la reconstitution des terrains difficiles

Calcaires — à court-noué — secs — humides — salés, etc...

Les meilleurs Porte-Greffes à employer :

333 — 150.15 — 161^{49} — 125^{7} — 44.53 — Col. × Berl. — 110-99, etc.

196^{17} Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe

Renseignements et examen gratuits des terrains

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

10 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS D'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU,

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des commités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus. sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

45e Année. - Tome LXXXIX N° 2.322 Paris, 29 Décembre 1938

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

F. Ginestet . . . . . L'organisation de la Wine Embassy aux Etats-Unis 619

Dr Zweigelt . . . . . A propos de la dégénérescence du vignoble français 624

Actualités

Décrets relatifs à l'assainissement du marché des vins 626

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 632

Le IIe Congrès International du Raisin et du Jus de raisin au Maroc (11-18 mars 1939). — Les architectes de la cave. — IVe Congrès International de Pathologie comparée 15-20 mai 1939). 635

Table des matières : par noms d'auteurs, par ordre alphabétique des matières 637

Revue Commerciale :

Cours des vins. 641

Cours des principaux produits. 642

L'ORGANISATION DE LA WINE EMBASSY AUX ÉTATS-UNIS (1)

L'année dernière, à pareille époque, j'ai eu le plaisir de vous présenter le plan de la Wine Embassy, qui, comme vous le savez, a pour but d'amener les Américains à, si j'ose m'exprimer ainsi, aiguiller leur goût vers le vin, en entreprenant là-bas, pendant quelques années, une campagne de propagande, d'éducation et de dégustation de nos vins et ceci, dans des conditions absolument exceptionnelles, car ces dégustations auront lieu au moment des repas, non seulement dans des restaurants, des hôtels, mais encore dans des clubs, ce qui, au point de vue publicité et éducation sera, dans ces derniers, une propagande qui portera davantage encore que dans les restaurants.

Vous êtes certainement au courant de la méthode éminemment pratique que doit employer la Wine Embassy par ses « Wine Weeks », pour arriver à un but que nous désirons tous, et vous ne me demanderez donc pas de revenir sur ce sujet.

(1) Rapport présenté le 20 décembre à la XXIIIe Session du Comité de l'Office International du Vin.

Etant donné l'accueil que vous avez fait, l'année dernière, à ce plan, j'ai prié l'auteur de vouloir bien me donner quelques renseignements sur les progrès réalisés dans le cadre de son programme, pendant l'année qui se termine d'ici quelques jours, afin de me permettre aujourd'hui de vous tenir au courant.

Parti au début de janvier, M. Georges Roullet est resté en Amérique jusqu'à la fin juin et, aussitôt son retour en France, il me fit part des possibilités qu'il entrevoyait pour la mise en marche de la Wine Embassy à New-York dans le courant de l'hiver ; malheureusement, les événements politiques survenus en *septembre* dernier en ont à nouveau retardé le départ et, très vraisemblablement, il ne pourra maintenant avoir lieu que dans le courant de février prochain, en admettant toutefois que rien d'imprévu ne vienne d'ici là contrecarrer les efforts entrepris de divers côtés.

La Wine Embassy est actuellement soutenue en principe par de très fortes Maisons de Vins, par beaucoup d'agents importateurs à New-York, par des restaurants, de très grands hôtels, des « Retailers » (détaillants) et par la Presse, — ce dont vous pourrez facilement vous rendre compte par des extraits de lettres adressées à M. Roullet.

Une Maison de Champagne, peut-être la plus importante de toutes, demandant dernièrement quelques renseignements sur la future marche de la Wine Embassy, terminait sa lettre en s'exprimant ainsi :

« Je vous prie de voir dans ces demandes mon très sincère désir d'atteindre un résultat que vous cherchez vous-même avec tant d'opiniâtreté et de contribuer ainsi à une tentative dont l'intérêt est indéniable. »

Voici maintenant des extraits de lettres d'importateurs : La Buckingham Corporation, agent de la Maison Berry Brothers, de Londres, qui joue un si grand rôle comme acheteur de grands crus en France et dans tous les autres pays viticoles :

« Me référant à votre dernière lettre, j'ai examiné de très près votre plan de la Wine Embassy et considère que l'idée en est excellente et digne d'être appuyée entièrement, de façon que la vente et la consommation du bon vin soit encouragée aux Etats-Unis.

« Durant ces derniers jours, j'ai eu l'occasion de discuter le plan de la Wine Embassy avec plusieurs très bons détaillants ; ils sont pleinement en faveur de ce dernier et, dans ma pensée, ce sont les mieux placés pour aider activement à sa réalisation, car ces derniers sont en rapport constant avec le grand public consommateur, ce qui n'est pas le cas pour les importateurs. »

Je pourrais également vous citer des extraits de lettres des grandes Maisons d'Exportation comme : Austin Nicols, Graig Lawrence et Hoyt-Duer et Connett, Ostergreen, Rathemacher, 21 Brands-Julius Wile, Mc Kesson et Robbins et quelques autres encore.

Parmi les grands hôtels : le Waldorf, le Plaza, l'Astor et bien d'autres ont promis leur concours.

L'Astor, le plus important pour la vente des vins, écrit ainsi :

« Comme suite à notre conversation, nous désirons vous confirmer que nous considérons le plan de la Wine Embassy comme excessivement bon et que nous sommes prêts à l'essayer dès que vous serez prêt à le lancer... »

M. Coulon, propriétaire des hôtels Touraine, Westminster et Lafayette à Boston, écrit :

« J'ai lu à deux reprises différentes votre plan de la Wine Embassy et je ne peux y trouver rien à redire. Je tiens à vous complimenter sur la production de ce document.

« Je vous adresse, sous ce pli, mon adhésion à ce mouvement. Je vous donne également les noms de trois des Directeurs des principaux hôtels de Boston, qui, j'en suis très certain, seront désireux d'y participer. »

Chez les restaurateurs, il en est de même : 20 restaurants de 1er et de 2e ordre sont prêts à marcher. Le Président de la Société des Restaurateurs s'exprime ainsi :

« J'ai étudié votre travail au sujet de la Wine Embassy et je pense qu'il est excellent et que le plan projeté devrait être mis en pratique d'urgence pour venir à bout de la *grande* timidité que l'on rencontre actuellement chez la grande majorité des Américains, lorsqu'il s'agit de commander un vin quelconque.

« J'espère très sincèrement que vous pourrez lancer activement votre campagne pendant la prochaine saison et je vous assure de mon concours personnel et entier aussi bien que de mes efforts pour vous amener la bonne volonté des membres de la Société des Restaurateurs à coopérer avec cette propagande méritoire. »

M. Baumgarten, vice-président de la Société des Restaurateurs, écrivait :

« J'ai toujours attendu avec impatience la mise en exécution de votre excellent plan, dont j'attends un grand succès pour la propagande et l'augmentation de la consommation du vin... »

Quant aux producteurs américains, voici ce q
avocat-conseil de l'Américain Champagne Guild, éc

« ... Comme je vous l'ai dit dans nos différent
de l'Américain Champagne Guild Incorporated ont
l'auteur, c'est-à-dire Wine Embassy et lui ont do

« Comme vous le savez, l'Americain Ch
principaux producteurs de *Champagne Amér*
sont en parfait accord avec tout programm
en Amérique la consommation du Cham

« Je vous écris cette lettre pour q
sera venu pour vous de mettre votre
seront heureux de coopérer avec

Et en terminant la Presse,
spécialiste des questions vinicole
des Etats-Unis, et qui écrit jou
the Wine Trail: écrivait :

« Je suis heureux de
plein accord avec le plan
vous demanderai de vo
détails en auront été
prêterai mon entier

« Je suis, bien

servir la cause du vin aux Etats-Unis, et je suis heureux de vous exprimer dans cette lettre, mon admiration pour les efforts inlassables que vous faites en faveur de cette cause. »

Il n'y a donc aucun doute en ce qui concerne la prochaine mise en marche de la Wine Embassy : le commerce des vins et tous les exportateurs, ceux qui en dépendent : viticulteurs, importateurs, hôteliers, restaurateurs, commerçants détaillants, y sont intéressés et la réclament.

Le plan primitif de la Wine Embassy consistait en principe à faire de la propagande pour *le vin* et par *le vin* seulement, c'est-à-dire d'une façon absolument anonyme, les vins présentés ne devant porter sur l'étiquette que leur provenance d'origine, telles :

Champagne, Bordeaux, Bourgogne, Rhine-Wine, Moselle, Porto, Sherry, Madeira, etc., etc..., ou des noms de crus comme :

Médoc, Saint-Emilion, Sauternes, Chablis, Pommard, etc., etc...

La modification apportée à ce plan est la suivante : tous ces produits, tous ces vins d'origine seront présentés sous les étiquettes des grandes marques, des grandes maisons de vins exportatrices, de France, d'Allemagne, d'Espagne, d'Italie, de Portugal, de Suisse, du Chili, etc... y compris ceux des Etats-Unis eux-mêmes.

Cette modification offre certainement un avantage aux Maisons qui sont ou seront membres de la Wine Embassy et il est indiscutable qu'elle rend ce plan beaucoup plus intéressant pour ces dernières. D'ailleurs, plusieurs Maisons qui étaient jusqu'ici contre le premier projet, sont maintenant, nettement en faveur du second...

Cette modification compliquera quelque peu le travail (manuel) de la Wine Embassy en ce sens que, au lieu d'avoir à présenter 25 ou 30 différents vins, elle aura maintenant à présenter dans les 150 marques différentes et de vins divers.

Voici le programme de la Wine Embassy pour sa première campagne pendant l'année 1939 qui, comme vous le savez, sera celle de l'Exposition Internationale de New-York.

Durée du 15 février au 31 décembre, soit 320 jours de propagande par Brigade, ce qui permettra au total 960 journées de propagande si cette dernière est faite avec 3 Brigades. (Une brigade comprendra, en principe, 1 brigadier (directeur), 1 chef sommelier, 1 aide-sommelier, 1 caviste, 1 aide-caviste, 1 propagandiste).

Chaque groupe viticole pourra être représenté par 6 marques ou maisons au minimum et 12 maisons au maximum. Ce sont tout au moins les chiffres actuellement prévus pour cette première campagne.

Quant aux groupes viticoles, ils seront au nombre de 14 :

Le 1er groupe comprendra les vins de Champagne ; le 2e groupe les vins de Bourgogne, Beaujolais, Côtes du Rhône (Still et Sparkling) ; le 3e groupe les vins de Bordeaux ; le 4e les vins d'Alsace, Anjou, Saumur, Vouvray ; le 5e les vins du Rhin (Still et Sparkling) ; le 6e les vins de Moselle et de la Sarre ; le 7e les vins de Porto et autres vins du Portugal ; le 8e les vins de Sherry et autres vins d'Espagne ; le 9e les vins de Madeira, Malaga, Marsala, Samos ;

le 10e les vins Italiens (Still et Sparkling) ; le 11e groupe French et Italian Vermouth et Apéritif Wines ; le 12e groupe, Swiss, Austrian, Tokay, Chilian Wines ; le 13e les vins American (Still et Sparklings) ; le 14e groupe vins divers d'autres pays (Algérie, Maroc, Tunisie, Bulgares, Yougoslaves, etc...).

Le budget, pour la première campagne de la Wine Embassy, basé sur 3 Brigades présentant journellement un minimum de 10 maisons à $ 5.00 de redevance l'une, permettra de constituer une somme d'environ $ 50.000, dont la répartition s'établirait comme suit : $ 21.000 pour les frais des 3 Brigades ; $ 15.000 pour les frais de la Direction, frais de bureaux, du personnel, loyer, etc., etc... ; $ 14.000 pour la publicité.

C'est une somme juste suffisante. Pour bien faire, il faudrait pouvoir nous baser sur 5 Brigades, ce qui nous permettrait d'envisager une somme de $. 80.000 dont :

$ 35.000, seraient utilisés aux frais des 5 Brigades ;

$ 23.000, aux frais de bureaux et de direction ;

$ 22.000, à la publicité.

Les droits d'entrée, le léger bénéfice que l'on pourra faire sur chaque demi-bouteille de 5 à 10 cents, quelques allocations et subventions d'organismes de propagande pour le vin, tant en France qu'à l'étranger, pourraient augmenter cette somme de $ 80.000 et la porter à plus de $ 100.000, ce qui serait une somme tout à fait respectable, permettant de réaliser entièrement la propagande de premier ordre que propose la Wine Embassy.

Avec 5 Brigades, pendant la première campagne, les villes ci-dessous pourraient être visitées :

Brigade de New-York : New-York, Brooklyn, Newark.

Brigade de Washington : Washington, Baltimore, Philadelphie, Pittsburgh, Harrisburg, Richmond, Miami, Palm Beach, Norfolk, Columbia.

Brigade de Boston : Boston, Providence, Albany, Hartford, New-Haven, Syracuse, Buffalo, Springfield.

Brigade de Chicago : Chicago, Cincinnati, Cleveland, Detroit, Minneapolis, New-Orléans, Saint-Louis, Colombia, Lansing, Indianapolis.

Enfin, la Brigade de San-Francisco : San-Francisco, Los Angeles, Portland, San-Diego, Hollywood.

Pour cette première campagne de la Wine Embassy, celle-ci demandera à chaque Maison (Exportatrice et Importatrice) :

1° Un droit d'entrée de $ 100.

2° Un engagement de cent jours de présentation de leur marque, au minimum ; soit au total : $ 600.

Le droit d'entrée étant simplement dû pour la première année, la contribution réelle pour la première campagne serait donc de $ 500 par Maison, somme insignifiante si l'on considère que, pendant cette période, avec 5 Brigades, 230 hôtels, clubs et restaurants seront visités chacun pendant une semaine par la Wine Embassy.

Si l'on se base sur une moyenne de 100 demi-bouteilles présentées par jour et par Brigade, de marques diverses, on peut envisager la dégustation de 125 à 150.000 demi-bouteilles par an. 150.000 personnes au minimum peuvent

être ainsi touchées par cette propagande pratique et si l'on admet que chaque personne qui aura pris part à un lunch ou à un dîner de la Wine Embassy, est plus que susceptible d'en parler à quelques amis et connaissances, ce seront des centaines de milliers de personnes qui seront touchées annuellement et dans l'esprit desquelles la Wine Embassy fera germer et éclore l'idée du vin ; ces personnes seront ainsi susceptibles un jour ou l'autre de devenir des consommateurs réguliers, ce dont manque encore notre commerce, faute d'une propagande pratique et de l'éducation du goût des Américains, après des longues années de prohibition qu'ils ont derrière eux.

Tous les rapports de gens revenant des Etats-Unis, ainsi que les lettres reçues de ce pays par toutes les Maisons qui s'intéressent à ce marché sont d'accord avec M. Georges Roullet pour reconnaître que les principaux importateurs ont, à l'aide d'un travail des plus méritoires et de frais très élevés, réussi à diffuser les vins importés un peu partout sur toute l'étendue de l'immense territoire. Il y a partout des vins chez les restaurateurs et chez les détaillants, dans les clubs mêmes ; mais la consommation ne suit pas parce qu'elle n'est pas encore à la mode. C'est pourquoi, il est de toute évidence, qu'il sera totalement impossible de créer là-bas la demande pour ces vins sans le lent et patient labeur qui s'impose et qui sera le but de la Wine Embassy. Voilà pourquoi, Messieurs, cette Wine Embassy mérite l'appui unanime et énergique de tous les pays représentés au sein de l'Office International du Vin.

F. Ginestet.

A PROPOS DE LA DÉGÉNÉRESCENCE DU VIGNOBLE FRANÇAIS

Dans une publication récente, le Dr Zweigelt a étudié les diverses causes de dépérissement mises en évidence par les savants, notamment en France. M. le Dr Zweigelt rappelle d'abord que certains auteurs ont attribué la forte apparition du court-noué au cours des dernières années, à l'action du phylloxéra. On affirme que la gravité de cette maladie considérée comme une *virose* dépend étroitement du nombre des piqûres faites par cet insecte. On explique aussi l'extension concentrique de la maladie par le déplacement des pucerons venant du centre et émigrant vers l'extérieur.

Toutes les mesures proposées par ces auteurs ont pour but d'expulser le phylloxéra du foyer d'infection. En débarrassant le sol du puceron, on veut s'opposer à la transmission du virus du court-noué. On estime que l'arrachage conduit à une propagation accélérée de la maladie, les animaux restés sans nourriture émigrant dans les parties saines et proches du vignoble.

Le Dr Zweigelt est d'avis qu'il faut pourtant formuler des réserves. Même en supposant que la Reiseigkrankheit de la Rhénanie ne soit pas identique au court-noué français, il paraît tout de même prouvé qu'il s'agit d'une maladie contagieuse transmise par le sol, car les vignes saines plantées dans le sol infecté succombent. Or, les vignobles d'essais de l'Allemagne sont complètement indemnes de phylloxéra, les vignes sont ou franches de pied ou greffées sur des porte-greffes 100 p. 100 immuns ; il est donc impossible, dit le Dr Zweigelt, que le phylloxéra joue ici un rôle intermédiaire.

Le Dr Zweigelt ne nie point le rôle du phylloxéra dans le vignoble français, mais les observations faites dans le vignoble allemand sont en contradiction avec le rôle primordial attribué par certains auteurs au phylloxéra (*N. D. L. R.*).

M. Zweigelt s'exprime ainsi sur ce point important :

« En France comme en Autriche, les jeunes plantes proviennent de pépinières dans lesquelles elles ont été greffées, où le phylloxéra joue certainement le rôle le moins important. Le fait que les plantes, c'est-à-dire aussi bien les porte-greffes que les greffons, sont souvent malades avant de quitter la pépinière et qu'on se procure souvent des plantes qui accusent les symptômes du court-noué au bout de peu de temps, rend impossible la démonstration du rôle du puceron. Un tel contrôle se baserait seulement sur la résistance de certains porte-greffes. Si la vigne était déjà malade, l'action secondaire du phylloxéra restera sans importance pour le cep déjà affaibli.

« Nous connaissons des phénomènes presque analogues concernant *la maladie de la moelle*. Le déclin d'une grande quantité de jeunes plantations, comme nous l'avons vu pendant ces dernières années dans certaines parties de l'Autriche, n'était pas dû à une infection du sol, mais au fait qu'on avait introduit du matériel infecté et malade dans le vignoble, soit qu'il s'agisse de porte-greffes ou de greffons malades, soit qu'une infection se soit produite dans les caisses ou dans la pépinière. Ce n'est certainement pas par hasard que la pépinière de Klosterneuburg, qui est restée à la même place pendant des années, montre un aspect aussi lamentable...

« Il y a une autre question qui sépare le court-noué français de la Reisigkrankheit décrite par les auteurs allemands. On ne doit pas oublier que les maladies et les phénomènes qui se sont manifestés pendant les dernières dizaines d'années ont surtout gagné en importance après l'invasion phylloxérique et l'introduction des porte-greffes américains. En ce qui concerne la maladie de la moelle, nous avons pu constater que cette maladie existait probablement depuis toujours, mais qu'il n'y avait que des foyers rares et fermés, comme nous le trouvons pour la maladie de la *pousse en ortille* qui n'a rien à faire avec la maladie de la moelle. Un facteur presque inconnu jusqu'alors a été introduit par les vignes américaines, c'est le *mouvement*. Autrefois, on remplaçait les manquants dans un vignoble par provignage des souches voisines ; aujourd'hui, par contre, à cause du greffage, il y a des transports consécutifs aux achats en grandes quantités. Le danger de la propagation de la maladie est devenu d'un seul coup considérable.

« Dans le vignoble français, le court-noué s'est propagé par suite de la reconstitution. A cause du transport et de l'achat des grandes quantités de matériel non contrôlé, le court-noué a pu prendre pied en France ; il constitue aujourd'hui un danger considérable pour la culture de la vigne.

« Si l'on veut apprécier la gravité du court-noué en France où il cause des dégâts inquiétants, il ne suffit pas de mentionner le phylloxéra. Il faut qu'on s'occupe aussi du rôle des porte-greffes américains, soit par l'affaiblissement des plantes, soit par épuisement unilatéral du sol, facteur qu'on n'a pas encore suffisamment étudié. Nous connaissons la rusticité des vieux viniféras et les difficultés qui ont résulté (à part la question de l'affinité) de la mauvaise adaptation et des exigences, au point de vue sol, des porte-greffes américains. Si nous comparons le Reisigkrankheit avec les images publiées, nous nous rendons compte que la vigne allemande (non greffée jusqu'à maintenant) n'est pas influencée par les facteurs mentionnés plus haut. Nous constatons alors

que la Reisigkrankheit n'a rien à faire avec le court-noué ni au point de vue de la propagation par les insectes suceurs, ni au point de vue des porte-greffes américains. Elle constitue plutôt un phénomène à part comme la maladie de l'enroulement. »

Le Dr Zweigelt conclut ainsi :

« Toutes ces considérations montrent la nécessité d'une collaboration internationale en vue d'éclaircir les questions les plus importantes. D'abord, l'obligation de lire régulièrement la presse étrangère. (Les résumés des travaux français dans le *Weinland* tendent vers ce but.) L'évolution de la viticulture française nous prouve qu'il faut éviter : 1° d'utiliser des porte-greffes sur lesquels le phylloxéra s'installe, même si celui-ci n'est pas la cause immédiate de difficultés économiques pour qu'il soit possible de réaliser le programme de Börner qui vise la disparition de toutes les races de phylloxéras ; 2° d'adapter les porte-greffes à la durée d'ensoleillement de notre climat et de créer ainsi des variétés adaptées au point de vue physiologique ; 3° de poursuivre de nouveau le but de nos hybridations qui est la création d'une vigne idéale, qui évitera plus tard le greffage et par suite tous les phénomènes qui résultent de l'emploi des porte-greffes. Le jour où nous obtiendrons la vigne franche de pied et de bonne qualité, nous reverrons l'âge d'or, que nous avons connu avant l'apparition du phylloxéra, du peronospora et de l'oïdium. »

Dr ZWEIGELT.

ACTUALITES

Décrets relatifs à l'assainissement du marché des vins
R. C. : Chronique viticole méridionale
Le IIe Congrès International du Raisin et du Jus de raisin au Maroc (11-18 mars 1939)
Les architectes de la Cave
IVe Congrès International de Pathologie comparée (15-20 mai 1939)

Décrets relatifs à l'assainissement du marché des vins

ARTICLE PREMIER. — Les quantités de vin de la récolte de 1938 que les viticulteurs visés à l'article 68 du Code du vin doivent conserver à la propriété sont fixées à la proportion ci-après de la récolte totale :

9 p. 100 quand la récolte est comprise entre 185 et 290 hectos ;
11 p. 100 quand la récolte est entre 290 et 380 hectos ;
13 p. 100 quand la récolte est comprise entre 380 et 970 hectos ;
16 p. 100 entre 970 et 2.800 hectos ;
19 p. 100 entre 2.800 et 5.000 hectos ;
22 p. 100 entre 5.000 et 9.800 hectos ;
25 p. 100 entre 9.800 et 19.700 hectos ;
28 p. 100 entre 19.700 et 45.000 hectos ;
31 p. 100 quand la récolte excède 45.000 hectos.

Pour tenir compte du rendement à l'hectare les taux prévus au paragraphe précédent sont majorés de : 10 p. 100 quand ce rendement est compris entre 40 et 50 hectos ; 20 p. 100 quand ce rendement est compris entre 50 et 60 hectos ; 30 p. 100 entre 60 et 75 hectos ; 40 p. 100 entre 75 et 95 hectos ; 50 p. 100 entre 95 et 115 hectos ; 60 p. 100 entre 115 et 145 hectos ; 70 p. 100 quand ce rendement dépasse 145 hectos.

Lorsque, comparativement à l'année 1928, les déclarations de récolte de 1938 accusent une augmentation de superficie productive résultant de plantations nouvelles, les quantités de vin fournies par ces dernières plantations supportent un blocage supplémentaire de :

10 p. 100 si elles sont comprises entre 500 et 970 hectos ;

15 p. 100 si elles sont comprises entre 970 et 5.000 hectos ;

20 p. 100 si elles excèdent 5.000 hectos.

Ces quantités sont fixées forfaitairement d'après le rendement moyen obtenu en 1938 sur l'ensemble de l'exploitation. Si des parcelles entrées en production postérieurement à 1928 ont été vendues, cédées ou données à bail après le 8 juillet 1933, le blocage atteint les acheteurs cessionnaires ou bailleurs quelle que soit l'importance de leur production. Si cette dernière est inférieure à 185 hectos, le premier élément de blocage relatif à la récolte globale est appliqué au taux prévu pour les productions comprises entre 185 et 290 hectos. Des réductions proportionnelles de chaque prestation pourront être opérées par l'Administration afin de maintenir les quantités de vin effectivement bloquées dans la limite de 8 millions d'hectos pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien.

ART. 2. — Les quantités de vin en provenance de l'étranger que les importateurs doivent conserver en leur possession et représenter à toute réquisition sont fixées comme suit pour les importations opérées du 1er octobre 1938 au 30 septembre 1939 :

9 p. 100 lorsque ces importations sont comprises entre 185 et 290 hectos ;

11 p. 100 lorsque ces importations sont comprises entre 290 et 380 hectos ;

13 p. 100 lorsque ces importations sont comprises entre 380 et 970 hectos ;

16 p. 100 lorsque ces importations sont comprises entre 970 et 2.800 hectos ;

19 p. 100 lorsque ces importations sont comprises entre 2.800 et 5.000 hectos ;

22 p. 100 lorsque ces importations sont comprises entre 5.000 et 9.800 hectos ;

25 p. 100 lorsque ces importations sont comprises entre 9.800 et 19.700 hectos.

28 p. 100 lorsque ces importations sont comprises entre 19.700 et 45.000 hectos ;

31 p. 100 lorsque ces importations dépassent 45.000 hectos.

Décret sur la distillation obligatoire d'une partie des vins de la récolte de 1938

ARTICLE PREMIER. - Les viticulteurs visés à l'article 76 du Code du vin sont tenus de distiller une quantité d'alcool de vin correspondant au pourcentage suivant de leur récolte de 1938.

0 l. 50 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 185 et 290 hectos ;

0 l. 70 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 290 et 380 hectos ;

1 litre d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 380 et 970 hectos ;

1 l. 30 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 970 et 2.800 hectos ;

1 l. 60 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 2.800 et 5.000 hectos ;

1 l. 90 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 5.000 et 9.800 hectos ;

2 l. 20 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 9.800 et 19.700 hectos ;

2 l. 50 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes comprises entre 19.700 et 45.000 hectos ;

2 l. 80 d'alcool pur par hecto de vin pour les récoltes supérieures à 45.000 hectos.

Les quantités ainsi déterminées sont majorées de :

10 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 40 et 50 hectos ;

20 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 50 et 60 hectos ;

30 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 60 et 75 hectos ;

40 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 75 et 95 hectos ;

50 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 95 et 115 hectos ;

60 p. 100 quand le rendement à l'hectare est compris entre 115 et 145 hectos ;

70 p. 100 quand le rendement à l'hectare excède 145 hectos.

ART. 2. — Sur demande des viticulteurs, les prestations d'alcool de vin peuvent être augmentées de façon à permettre la distillation de la totalité du stock immobilisé par le blocage. Les demandes doivent être adressées aux directeurs des contributions indirectes ou des contributions diverses dans le mois qui suit la publication du présent décret.

Les prestations d'alcool de vin imposées en exécution du présent décret peuvent être atténuées en considération de fournitures d'alcool de vin opérées avant le 1er avril 1939 par des prestataires ou pour leur compte au titre du contingent visé à l'article 41 du décret-loi du 30 juillet 1935.

La déduction est admise :

a) Pour la totalité des quantités à livrer avec maximum de 100 hectos d'alcool pur quand la production des récoltants intéressés n'a pas dépassé, en 1938, une moyenne de 95 hectos de vin à l'hectare ;

b) Pour le cinquième des quantités à livrer avec maximum de 20 hectos d'alcool pur quand la production a été comprise entre 95 et 145 hectos de vin à l'hectare. Aucune déduction n'est accordée quand la production a excédé 145 hectos de vins à l'hectare.

Toutefois, les maxima de 100 et 120 hectos d'alcool pur prévus au paragraphe précédent ne sont pas applicables quand les alcools fournis au contingent

proviennent de vins issus de cépages prohibés. En pareille circonstance, la déduction est admise : *a*) sans limite quand les fournitures d'alcool sont faites pour le compte de viticulteurs dont le rendement à l'hectare n'a pas dépassé, en 1938, 95 hectos de vin ; *b*) à concurrence de la moitié des quantité à livrer quand les fournitures d'alcool sont faites pour le compte de viticulteurs dont le rendement à l'hectare a été compris entre 95 et 145 hectos de vin.

Quand les alcools provenant de la mise en œuvre des vins issus de cépages prohibés sont cédés à des prestataires par des distillateurs professionnels, ces derniers doivent établir, conformément à l'article 2 du décret du 17 juin 1938, qu'ils ont payé les vins aux producteurs à un prix en rapport avec le prix de vente des alcools.

ART. 3. — En aucun cas, les quantités de vin à distiller pour fournir les prestations d'alcools de vin ne peuvent excéder la moitié des récoltes supérieures à 5.000 hectos et le tiers de celles qui ne dépassent pas cette quantité. Pour la détermination de la limite, le degré moyen des vins à distiller est fixé au degré minimum imposé aux vins de pays dans la région de production pour être reconnus propres à la vente sur le marché de bouche.

Des réductions proportionnelles de chaque prestation peuvent être opérées par l'Administration afin de maintenir les quantités d'alcool de vin à produire dans la limite de 560.000 hectos d'alcool pur pour l'ensemble du territoire métropolitain et algérien.

ART. 4. — En sus des prestations d'alcools de vin prévues aux deux articles précédents, les viticulteurs assujettis à la distillation obligatoire devront livrer des quantités d'alcools viniques déterminées par les conditions fixées par l'article 77 du Code du vin.

Qu'il s'agisse d'alcools de vin ou d'alcools viniques, seuls peuvent être reçus les alcools titrant 70° centésimaux ou plus à la température de 15° centigrades et ne renfermant pas une dose d'impuretés supérieure à la limite fixée pour chaque catégorie par la direction du service des alcools.

Les agents des contributions indirectes ou des contributions diverses ont la faculté de prélever gratuitement des échantillons dès que les alcools sont mis à la disposition de la direction du service des alcools.

Les alcools doivent être produits avant le 31 mai 1939 sous le contrôle des employés des contributions indirectes et des contributions diverses et remis avant le 30 juin suivant à la direction du service des alcools.

L'Administration a la possibilité de fixer pour chaque producteur la date à laquelle sa propre fourniture doit être opérée. A cet effet, un avis spécial est adressé à l'intéressé.

ART. 5. — Les alcools livrés dans les conditions prévues à l'article précédent sont payés ainsi qu'il suit à l'hecto d'alcool pur mesuré à la température de 15° centigrades :

1° Alcools viniques, 468 francs ;

2° Alcools de vin, 740 francs, ce prix étant toutefois abaissé à 600 francs pour les deux tiers des prestations d'alcool de vin imposées aux viticulteurs ayant obtenu, à l'hectare, en 1938, plus de 145 hectos de vin.

Pour les alcools viniques comme pour les alcools de vin, ces prix s'entendent pour des alcools rectifiés extra neutres. Ils subissent des abattements de 10 francs s'il est livré des alcools type Midi titrant au minimum 94° ; 15 fr. s'il est livré des flegmes titrant au minimum 90° ; 20 francs s'il est livré des flegmes titrant au minimum 87° ; 30 francs s'il est livré des flegmes titrant au minimum 70°. Le prix de 740 francs est porté à 800 francs par hecto d'alcool pur pour les alcools mis à la disposition du service avant le 1er avril 1939.

Les quantités d'alcool provenant de la mise en œuvre des vins libres, du blocage ou de distillation obligatoire que les viticulteurs ayant contracté des prêts ou leurs bailleurs de fonds pourraient offrir à l'Etat sous le régime du présent décret, seraient acquises au prix fixé pour les alcools de vin de la première tranche (celle payée au prix du contingent).

Art. 6. — Les prix d'achat fixés par l'article précédent sont établis pour des alcools rendus sur wagon gare expéditrice dans les wagons-réservoirs de l'acheteur ou au gré de celui-ci, dans les fûts en fer du vendeur, prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par chemin de fer à plein et à vide étant à la charge de l'acheteur.

Pour les alcools devant être transportés par mer, ces prix s'entendent des alcools rendus sur quai, d'un port désigné par l'acheteur dans les fûts en fer du vendeur, prêtés gratuitement pour quarante jours, les frais de transport par mer étant à la charge de l'acheteur. Les frais de reprise des fûts sur le même quai et le transport à vide sont à la charge des vendeurs.

Art. 7. — Un bordereau est établi en double exemplaire par le vendeur et certifié par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses au moment de la reconnaissance des livraisons. Ce bordereau mentionne : 1° les noms et adresses des viticulteurs pour le compte de qui la livraison est opérée ; 2° la nature (alcools viniques ou alcools de vin), la qualité, le volume et le degré des alcools livrés ainsi que la quantité d'alcool pur y contenue. Un exemplaire du bordereau doit être transmis par le vendeur au chef du service des alcools. Le second exemplaire est conservé par les employés des contributions indirectes ou des contributions diverses.

Art. 8. — Les vendeurs peuvent être tenus d'assurer la conservation des alcools jusqu'à l'époque fixée par la direction du S. C. F. des alcools.

Dans ce cas, des acomptes s'élevant aux neuf dixièmes du prix d'achat des alcools stockés sont alloués aux producteurs dès achèvement de la fabrication ; il est, en outre, attribué pour freinte, location de bacs, assurance et frais divers, une indemnité de 60 centimes par mois et par hectolitre d'alcool stocké.

Art. 9. — Pour effectuer leurs livraisons, les intéressés sont autorisés à acheter du vin ou de l'alcool de vin de fabrication postérieure au 15 décembre 1938, sauf dans le cas où des alcools proviennent de la mise en œuvre de vins inscrits à des comptes de déblocage ouverts depuis le début de la présente campagne. Les alcools viniques livrés doivent provenir de la récolte personnelle des viticulteurs assujettis à la distillation obligatoire. Toutefois, ces derniers sont admis à leur substituer des alcools de vin en partie

ou en totalité, étant entendu que cette substitution ne peut pas modifier les conditions de paiement des alcools.

ART. 10. — Jusqu'au 31 août 1939, la prestation d'alcool de vin peut être compensée partiellement ou en totalité par des exportations de moûts concentrés de raisin réalisées par les viticulteurs ou pour leur compte. L'imputation est faite après le retour au lieu d'émission des acquits à caution ayant accompagné les marchandises et régulièrement annotés par le service des douanes d'une des deux mentions suivantes : « Vu embarquer » ou « Vu passer à l'étranger ». Pour cette opération, il est tenu compte du volume des moûts de base ayant servi à la préparation des concentrés et de leur richesse alcoolique en puissance. Si la fabrication des moûts concentrés exportés ne pouvait pas être distinguée sur le registre prévu à l'article 225 du Code du vin, le volume des moûts de base serait reconstitué d'après la moyenne des déchets constatés dans l'usine depuis l'ouverture de la campagne. On retiendrait, d'autre part, comme richesse alcoolique existant en puissance dans les moûts, le degré minimum des vins de pays dans la région de production.

Décret autorisant les viticulteurs à compenser leurs prestations d'alcool de vin par des livraisons de vin à l'armée ou à des établissements d'assistance publique

ARTICLE PREMIER. — Sur offres faites au Directeur général des contributions indirectes (Ministère des Finances), les livraisons d'alcool de vin prévues au décret du 17 décembre 1938 peuvent, aux conditions fixées par les articles suivants, être remplacées par des fournitures de vin à l'intendance ou à des établissements d'assistance publique. Dans un délai maximum de quinze jours, compté de leur réception, il est statué sur les offres présentées.

ART. 2. — Par exploitation viticole ou par cave coopérative, les fournitures ne peuvent, sauf dérogations admises par l'Administration, être inférieures à 60 hectos. Elles doivent être constituées par des vins rouges, blancs ou rosés loyaux et marchands, droits en goût, parfaitement limpides et bien conservés, titrant au minimum 8° et possédant en toute hypothèse les caractéristiques minima exigées des vins de pays dans la région de production pour être reconnus propres à la consommation de bouche.

Exprimée en acide sulfurique mono-hydraté, l'acidité fixe des vins doit être comprise entre 2 et 5 grammes par litre. Leur acidité volatile ne peut excéder 8 décigrammes par litre. Des échantillons peuvent être prélevés gratuitement avant toute livraison par le service des contributions indirectes ou des contributions diverses et par le service de l'intendance.

ART. 3. — Par référence aux prix des alcools de prestation, le prix d'achat des vins est fixé à 7 fr. 20 par hecto et par degré alcoolique ou fraction de degré, ce prix étant toutefois abaissé à 5 fr. 80 pour les vins correspondant à la partie des prestations d'alcool payée à raison de 600 francs par hecto d'alcool pur. Dans les décomptes, il est fait abstraction des fractions de degré inférieures au dixième. Le prix d'achat s'entend des vins pris dans les chais des récoltants et entonnés par les soins de ces derniers.

Les dispositions du deuxième paragraphe de l'article 2 et celles du troisième paragraphe de l'article 5 du décret du 17 décembre 1938 sont applicables aux viticulteurs qui, remplissant les conditions exigées, compenseront leurs prestations d'alcools de vin par des livraisons de vin sous réserve qu'ils mettent leur vin à la disposition de l'Administration avant le 1er avril 1939. Les vins seront payés sur la base des flegmes titrant au moins 87°.

ART. 4. — Les vendeurs pourront être tenus d'assurer la conservation des vins jusqu'à l'époque fixée par l'Administration et au plus tard jusqu'au 15 juillet 1939 ; dans ce cas, il leur sera alloué pour freinte, frais de logement, assurances et divers, une indemnité de 75 centimes par mois et par hecto de vin conservé au delà du 31 décembre 1938.

ART. 5. — Les vins sont reçus en quantité par les employés des A. R. I. Les paiements à chaque vendeur sont opérés quand le destinataire a fait connaître les résultats de la réception qualitative opérée par ses soins par comparaison avec les échantillons prélevés avant livraison comme il est dit à l'article 2. Dans l'hypothèse où les vins ne correspondraient pas à l'échantillon, ils seraient remis par le destinataire à la disposition de l'expéditeur sans que celui-ci put prétendre à une indemnité.

ART. 6. — Chaque fourniture de vins admis en quantité et en qualité atténuera à due concurrence le blocage à la prestation d'alcool de vin imposée à l'expéditeur au titre de la campagne 1938-1939. A cet effet, il sera tenu compte des indications figurant sur les titres de mouvement qui mentionneront obligatoirement la richesse alcoolique des vins par degré et dixième de degré couvert.

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 22 décembre.

C'est officiellement aujourd'hui que commence l'hiver. La saison froide s'était déjà annoncée depuis plusieurs jours par une recrudescence du mauvais temps, faisant suite à quelques journées très douces. Des pluies très abondantes sont tombées dans notre région méridionale et le thermomètre est descendu légèrement au-dessous de zéro. Nous sommes cependant privilégiés par rapport aux régions plus septentrionales, où règnent des températures véritablement sibériennes.

Nos vignerons, qui ne sont pas des amateurs bien fervents des sports d'hiver, subissent ces intempéries sans satisfaction, car elles empêchent ou rendent pénibles les travaux du vignoble. Nous avons vu des domaines, en terres fortes, où l'écoulement difficile de l'eau s'oppose à l'exécution des labours, des déchaussages, de la répartition des fumures et rend impossibles les remplacements. Ailleurs, dans les sols sableux perméables, l'inconvénient est moindre, et on peut au moins y poursuivre la taille.

On estime maintenant qu'il est tombé assez l'eau pour pallier aux inconvénients de la sécheresse d'arrière-saison. Heureusement, depuis deux jours, un « cers » plutôt vif est venu faire disparaître l'excès d'humidité.

Les sujets de conversation — et aussi de satisfaction — ne manquent pas depuis plusieurs jours sur nos marchés.

La semaine dernière, nous avons commenté les décisions prises par la Commission interministérielle de la Viticulture pour l'assainissement du marché. Les mesures arrêtées aussitôt par décret ont été généralement bien accueillies dans nos milieux viticoles où certains craignaient des pourcentages de blocage et de distillation plus sévères. Le sacrifice imposé apparaît donc d'autant plus acceptable qu'on l'avait envisagé plus lourd dès l'abord.

En outre, les prix auxquels seront payés les alcools de prestation sont, en général, considérés comme convenables : l'octroi du prix du contingent, soit 987 fr. 75 pour les cent premiers hectos à 100°, quand le rendement à l'hectare ne dépasse pas 65 hectos, a fait bonne impression, ainsi que la prime qui porte de 740 à 860 francs le prix du surplus des prestations livrées avant le 1er avril.

Enfin, ce qui rend surtout le sacrifice moins pénible, c'est l'excellente tenue du marché des vins qui permet aux vignerons d'envisager la récupération partielle de la perte résultant de la distillation obligatoire par la vente du vin restant à un prix plus avantageux.

Et cette bonne orientation du marché, on la doit d'abord, ainsi que nous le disions récemment, à l'importance modérée de la récolte et à la certitude totale que l'assainissement facile cette année, ne sera pas seulement théorique, mais effectif. On la doit aussi, depuis quelques jours, à l'amélioration de la statistique de la consommation, laquelle avait donné lieu à quelques craintes au début de la campagne. En examinant cette statistique de très près, nous avions estimé que le déficit des deux premiers mois, intéressant *uniquement* les régions viticoles, pourrait être attribué à un accroissement de la consommation en franchise pendant les vendanges et nous avions pensé que la situation ne tarderait pas à se rétablir. Les chiffres de novembre confirment bien cette opinion.

Les quantités de vin soumises aux droits de circulation se sont en effet élevées, en novembre, à 4.294.162 hectolitres au lieu de 3.919.489 en octobre, ce qui constitue un appréciable progrès de 374.673 hectolitres. Mais ce qui est plus intéressant, c'est le progrès, léger mais réel, enregistré sur novembre 1937, qui n'avait accusé que 4.250.087 hectolitres.

Les sorties de vins de la propriété méridionale ont également repris un meilleur rythme, s'élevant à 2.010.227 hectolitres en novembre, au lieu de 1.076.849 en octobre et de 1.810.634 en novembre 1937. Pour les trois premiers mois de la campagne, elles n'atteignent que 5.435.860 hectolitres au lieu de 5.861.065 pour les mêmes mois de la campagne précédente, mais le retard des vendanges de 1938 explique aisément la différence.

Enfin, le stock commercial à fin novembre, pour la France et l'Algérie représente un volume fort important, le stock algérien surtout s'étant considérablement enflé depuis les vendanges. Il atteint 11.451.759 hectolitres pour la métropole et 3.477.379 pour l'Algérie, au lieu respectivement de 11.107.198 et 3.281.604 à fin octobre et de 11.954.896 et 2.881.122 à fin novembre 1937.

Ce stock est à la fois une sécurité et une menace pour le marché. Une sécurité

parce que le commerce a le plus grand intérêt à en empêcher la dévalorisation ; une menace parce qu'il peut permettre à ses détenteurs de s'abstenir, pendant un temps plus ou moins long, de procéder à des achats nouveaux.

Il ne semble pas, toutefois, que ce soit leur intention, pour l'instant, car les demandes, sans être aussi nourries qu'elles l'ont été il y a peu de temps, ont encore présenté une bonne activité ces jours derniers. Naturellement, les belles qualités en ont été les plus favorisées, mais les vins de 8°5 à 9° ont été également recherchés.

Il n'est pas jusqu'aux vins de 8° qui n'aient été l'objet de sondages assez nombreux. A l'heure où nous écrivons, ils ne peuvent encore circuler, mais on espère bien que le Ministre de l'Agriculture tiendra compte du vœu émis par la Commission interministérielle et abaissera de 8°5 à 8°, par un très prochain arrêté, le degré minimum des vins de notre région. Dans l'attente de cette mesure, on offre dans le Carcassonnais 120 francs et plus à l'hecto, pour ces vins qui n'étaient guère estimés à plus de 100 francs, il y a quelques semaines, pour les transferts.

Une fermeté du meilleur aloi se manifeste à des degrés divers sur toutes les qualités et la plupart de nos places méridionales ont enregistré, cette semaine, des cotations supérieures, de 25 centimes par degré, à celles de la semaine précédente.

Dans le Gard, toujours favorisé quant aux prix, il s'est traité, dans les coopératives des Cévennes, d'excellents 9° à 148 et même 150 francs l'hecto. Dans les vignobles de plaine, les vins de ce degré se sont payés de 142 à 143 fr. Dans les Costières, des 9°3 ont atteint 152 francs, des 9°5 160 francs et des 10°, peu abondants, 175 et même 178 francs. C'est un prix record !

Dans l'Hérault, les vignerons du Bitterois demandent aujourd'hui 150 fr. pour des 9°, cotés officiellement en moyenne 15 fr. 75 le degré. Des 9°5 ont été traités à 153 et 155 francs, des 9°6 153 francs.

Des prix analogues ont été pratiqués dans l'Aude, des 8°5 à 130 et 132 fr., des Minervois 9°5 de 155 à 160 francs, des 10° à 165 francs, des 10°7 à 17 francs le degré dans les Corbières maritimes.

Dans le Roussillon, les 10° sont à 160 francs, les 11° à 185 francs, les 12° à 205 francs, alors que les mêmes degrés, en Hautes Corbières, s'établissent à 5 francs de plus par hecto.

Cette très nette fermeté de la tendance a eu pour conséquence de placer sur le plan de la prochaine actualité une question qu'on ne pensait pas devoir examiner avant quelque temps, celle de la libération d'une nouvelle tranche. Il a été déclaré, en haut lieu, qu'on envisagerait cette mesure lorsque les 9° seront à 150 francs l'hecto, soit 16 fr. 66 le degré. Des ventes ont déjà eu lieu à ce cours, mais la qualité véritablement supérieure des vins qui ont été l'objet de ces transactions ne permet pas de le considérer comme une moyenne, laquelle s'établit pour l'instant entre 15 fr. 75 et 16 francs le degré.

Il ne semble pas, d'ailleurs, que la libération d'un dixième, avec minimum de 100 hectos par exploitation, soit de nature, dans les conditions actuelles du marché, à renverser l'orientation de la tendance. Tout au plus, pourrait-il en résulter une certaine stabilisation des cours et des facilités évidentes pour la

conclusion des affaires, rendues difficiles en ce moment par l'exiguité des quantités disponibles et la très grande résistance de la propriété.

On envisage donc le maintien, pour un temps au moins, des dispositions satisfaisantes qui régissent actuellement le marché. Et l'on ne saurait offrir à nos vignerons de plus précieux cadeau de nouvel an que de souhaiter que ces dispositions demeurent. R. C.

Le IIe Congrès International du raisin et du jus de raisin (au Maroc, 11-18 mars 1939)

Nous rappelons que le IIe Congrès International du Raisin et du Jus de Raisin aura lieu au Maroc, du 11 au 18 mars 1939.

De nombreuses et très intéressantes excursions sont prévues et faciliteront la visite du Maroc aux Congressistes, dans les conditions les meilleures et les plus agréables.

La date extrême des inscriptions est fixée au 15 février prochain ; elles sont reçues par l'Agence Exprinter-Duchemin, 26, avenue de l'Opéra, à Paris, ou par M. Gilot, secrétaire général du Congrès, Direction des Affaires Economiques à Rabat. Ils donneront aux adhérents tous renseignements utiles sur l'organisation de ces manifestations.

Les architectes amis de la cave

Quand le bâtiment va... tout va, et, à notre époque, c'est faire œuvre nationale et sociale que de soutenir tout ce qui peut contribuer à l'activité du pays.

C'est ainsi que MM. les Architectes, en dépit de la crise du bâtiment, viennent de faire preuve d'un bel optimisme en créant un groupe dont le titre est tout un programme :

« Les Architectes Amis de la Cave ».

Entre les médecins qui se sont attachés à l'étude des bienfaits thérapeutiques du vin et les femmes qui, en maîtresses de maison, ont appris à en connaître la qualité, à en fixer le choix selon les mets, etc..., les architectes ont compris, à leur tour, que le vin est un liquide vivant, possédant une jeunesse, une maturité, une vieillesse et qu'ils avaient le devoir d'étudier, au point de vue technique et pratique, les modes de construction et d'aménagement des caves à vin.

Ainsi, se trouvèrent réunis, l'autre semaine, au Siège du Comité National de Propagande en Faveur du Vin, par les soins du Fondateur du Groupement, M. Henry Bertrand-Arnoux, architecte S. A. D. G. :

MM. André Bérard, S. A. D. G., président de l'Office Général du Bâtiment et des Travaux Publics ; Robert Desouches, S. A. D. G., vice-président de l'Association des Architectes Anciens Combattants ; P. Dufau, S. A. D. G., grand massier de l'Ecole Nationale Supérieure des Beaux-Arts ; Georges Guiard, S. A. D. G., ancien président de la Société des Architectes Diplômés par le Gouvernement ; Emile Maigrot, S. A. D. G., président du Groupe de la Cham-

pagne de la Société des Architectes Diplômés par le Gouvernement ; Pierre Remaury, S. A. D. G., président de la Société des Architectes Diplômés par le Gouvernement ; Marcel Satin, S. A. D. G., représentant l'Association provinciale des Architectes Français.

Ces personnalités ont tenu à mettre immédiatement à l'étude, au point de vue technique et pratique, les modes de construction et d'aménagement des caves à vins, ainsi que l'amélioration de celles dont les qualités ont pu se trouver modifiées par la modernisation des immeubles (chauffage central) ou le développement des trépidations (moteurs, véhicules automobiles, ou autres).

D'ores et déjà, il a été prévu diverses manifestations, les unes d'ordre professionnel, telle que la conférence sur « L'Architecture et le Vin » à l'Institut Technique du Bâtiment et des Travaux Publics, par M. H. Bertrand-Arnoux, l'un des architectes du Pavillon des Vins de France à l'Exposition 1937, d'autres, d'ordre général, comme le « Concours de la meilleure Cave », concours destiné à primer ceux des architectes qui auront le mieux réalisé, au point de vue technique les meilleures caves à vins dans un immeuble construit depuis vingt ans à Paris, et dont le programme sera donné ultérieurement.

Saluons donc la naissance de ce groupe sympathique et méditons avec lui ces vers de Pierre Dupont :

Dans quelque flacon bien bouché,
Peut-être ma cave profonde
Garde le problème cherché
Qui fera le bonheur du monde.

IVe Congrès International de Pathologie comparée (15-20 Mai 1939)

Le 31 mars 1939 est le dernier jour utile pour l'inscription au Congrès et pour la présentation des communications.

Pour toutes inscriptions qui parviendront après cette date, le Comité d'organisation ne pourra plus garantir les avantages touristiques.

La cotisation de L. It. 250... donne le droit de recevoir les rapports généraux et les comptes rendus, de prendre part aux excursions, cérémonies, banquets, etc., etc... Pour les dames des Congressistes, la cotisation est de L. It. 100.

Les communications doivent se conformer aux sujets des rapports généraux (maladies à ultra-virus, hérédité en pathologie, fonction des antigènes associés, processus régressifs dans les plantes). Seulement des communications d'importance exceptionnelle sur un autre sujet peuvent être éventuellement acceptées. Chaque communication doit être envoyée avec un résumé d'environ 100 mots et, dans le cas où la publication exige des illustrations particulièrement coûteuses, les auteurs doivent les prendre à leur charge.

L'envoi des cotisations, des communications et de toute correspondance doit être adressé au :

Segretariato IVo Congresso Internazionale di Patologia Comparata. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Piazzale delle Scienze, Roma.

TABLE DES AUTEURS

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

A. (H.). — Le Syndicat national des Viticulteurs-Concentrateurs de France, 83.

Abbo. — Le superblocage, 15.

Armagnac (Dr). — Une jolie formule de fumure complète, 589.

Astruc (H.). — La meilleure vinification, 226. — Appel aux viticulteurs excédentaires, 317. — Déblocage par l'exportation et déclaration des moûts mûtés, 493.

Barbet (Emile). — Passerillage ou concentration ? 100.

Bonnet (Dr). — Vignoble de la Drôme, 233.

Bord (Georges). — Région des grands vins blancs de Bordeaux, 150, 415.

Branas (Jean). — Eudémis et Mildiou, 12.

Brancher (F. L.). — Syndicalisme et coopération agricoles, 248.

Brémond (E.). — Un dispositif simple et précis pour mesurer le pH des vins, 571.

Briand (G.). — La défense de l'appellation « Cognac » aux Etats-Unis, 338.

C. (J.). — En Loire-Inférieure, 231.

C. (R.). — Chronique viticole méridionale, 33, 55, 74, 103, 127, 148, 186, 205, 232, 260, 287, 308, 335, 361, 392, 412, 435, 464, 491, 512, 535, 563, 583, 606, 633.

Caddow (Harry A.). — Programme de stabilisation du marché des vins aux Etats-Unis, 410.

Cardoso Botelho (Joao). — Dosage de l'oxyméthylfurfurol dans le vin de Porto, 202.

Chevalier (Gaston) et **Laffond** (Pierre). — Contribution à l'étude des poudres roténonées, 531.

Coupan (Gaston). — Matériel pour la lutte contre les ennemis des cultures, 177.

Deloche (Paul). — Les engrais de printemps pour la vigne, 366.

Douarche (Léon). — Rapport général du Congrès de Lisbonne, 475.

Dufoux (A.). — Chronique girondine, 34, 610. — Merlot blanc et Cabernet-Malbec, 277. — Quelques observations sur les gelées printanières de 1938 dans le vignoble bordelais, 385.

Dufoux (C.). — Etat du vignoble beaujolais, 286.

Eaubonne (Gérard d'). — Les jus de fruits en France, 305.

Emon (J.). — Les nouveaux porte-greffes dans le Midi, la Suisse et le Piémont, 426.

Engel (René). — Appellations contrôlées : la question du degré alcoolique, 45. — Chronique viti-vinicole bourguignonne, 150, 490. — Appellations contrôlées : Vins de 1938 ; contrôle du degré, 527.

Faes (Dr H.). — L'industrie des moûts concentrés, 547.

Flanzy (Michel). — Vins méridionaux et exportation, 527. — Marché des moûts réservés à la fabrication des vins doux naturels, 13. — Evolution regrettable de l'œnologie, 36. — Armand Gautier et l'œnologie, 87. — Soutirage des vins et appellations d'origine, 107. — Vendanges 1938, 131. — Vinification des vins rouges, 153. — Vinifications spéciales, 184, 208. — Vinification des vendanges altérées, 199. — Dérivés des raisins, des jus de raisins et des vins, 229. — Chronique d'œnologie méridionale : Début de vendanges, 265. — Des contrats pour l'achat des vins doux naturels, 279. — Vendange, maturation, 310. — Aperçu historique sur le vignoble et les vins de l'Aude, 345, 373, 404. — Vins nouveaux et degré minimum, 364. — Premier soutirage, 391. — La préservation du vin contre le nauséabond hydrogène sulfuré, 391. — Degré mustimétrique et degré alcoolique, 438. — Casse oxydasique, 439. — Relèvement du degré alcoolique des vins, 486. — Statut viticole et fraude, 518. — Redevance des alcools libres, 538. — Quelques observations sur la réunion de la Commission interministérielle, 608.

Gaudry (Gérard). — La fumure de la vigne, 540.

Ginestet (F.). — L'Organisation de la Wine Embassy aux Etats-Unis, 619.

Henriot (Etienne). — Chronique viticole champenoise, 183. — Récolte champenoise, 468.

Hering (Ed.). — L'origine et la valeur du Riparia × Berlandieri Barr 503, 329.

Horna. — Projet de création d'une commission internationale pour l'histoire de la vigne et du vin, 258.

Hot (Alfred). — La question de l'alcool, 423. — Les alcools dénaturés, 595.

Jouvet (F.). — Situation du vignoble du Jura, 360.

L. (J.). — Côte des grands vins blancs de Bourgogne, 234.

Lafon (Jean). — Etude, préparation et emploi d'un sel de fer efficace contre la chlorose, 65.

Lafon (René). — Les porte-greffes dans les terrains crayeux des Charentes, 167.

Launay (G. de). — Comité national de propagande en faveur du Vin, 356.

Laurent (P.). — Une visite à l'Institut de recherches viticoles Fougerat, en Charentes, 269.

Le Bosc. — Dernières modifications du statut viticole, 51, 79, 108. — Chronique de législation viticole : Des déductions légales, 235. — Du régime fiscal de la petite propriété en France, 314. — Le

statut viticole et ses récents aménagements, 440, 514. — Les récents décrets et la viticulture, 565. — A propos de la récolte 1938, 614.

Le Roy (Baron). — Situation du vignoble de Châteauneuf-du-Pape, 365.

M. (P.). — Exposition générale de la Société nationale d'horticulture, 540. — Prix Pierre Viala 1938, 587.

Marsais (Paul). — Nouvelles preuves expérimentales du rôle des champignons de la moelle dans l'apparition du court-noué parasitaire, 41. - Usages et avenir des poudrages en viticulture, 73. — Un programme de recherches viticoles... en Allemagne, 110. — La reconstitution du vignoble européen septentrional, par les viniferas, sans greffage, 115. — Les maladies dues aux Botrytis et la Viticulture, 145. — Une visite à l'Institut viticole Fougerat, 269. — Premières difficultés rencontrées dans la recon titution du vignoble par lignées pures, 321. — La défense du vignoble, 331. — Etablissement d'une méthode générale d'étude des questions ampélographiques. Le point de vue français, 397. — Après le congrès de Lisbonne, 473.

Mathieu (Prof. L.). — Goûts anormaux des moûts concentrés, 579. — Les vins de 1938, 587.

Métalnikov (Prof. Serge). — Utilisation des microbes dans la lutte contre les insectes nuisibles, 243.

Moog (Heinrich). — Considérations sur la multiplication par Klons, 322.

Moreau (L.) et **Vinet** (E.). — La pression osmotique de la sève et les symptômes du court-noué chez la Vigne, 191. — Traitement de l'Esca et du Court-noué, 333. — L'année viticole 1938, en Anjou, 497.

Moreau (Emile). — Nouvelles du vignoble champenois, 105, 282, 437.

Pantanelli (Prof.). — La génétique en viticulture, 478.

Percher (G.). — Les levures froides, 219. — Quelques essais des soufres et des mouillants, 295.

Petit (G.). — La lutte contre les ennemis des cultures, 210.

Prieur (Jacques). — La Gazette de Bourgogne, 35, 285, 417, 466.

Régnier (Robert). — Etat actuel de la question du contrôle des produits antiparasitaires, 300.

S. (L.). — La moisissure des caves, 83. — La chlorose des plantes vertes et les conditions d'absorption du fer, 387.

Saint-Charles (R. de). — Le vignoble beaujolais, 415.

Salmones (Garcia de los). — L'emploi du froid dans la conservation des raisins et en œnologie, 447.

Salomon (René). — Vignoble de Seine-et-Marne, 365.

Schmitthenner (Dr). — Quelques questions relatives aux jus de raisins non fermentés 523.

Schwartz (André-Joseph). — L'année viticole 1938 en Alsace, 312.

Segal (L.). — La reconstitution du vignoble européen septentrional, par les viniferas, sans greffage, 115. — Une visite à l'Institut de recherches viticoles Fougerat, en Charentes, 269. — Quelques nouvelles observations sur la Biologie du mildiou, 600.

Sidersky (M. D.). — Etat actuel du problème de l'alcool-moteur, 504.

Tachon (J.). — Etat du vignoble en Roannais, 130, 337.

Teleki (A.). — Situation du marché en Hongrie, 313.

Trinquet. — L'enseignement de la viticulture dans les Ecoles pratiques, 458.

Turckheim (E. de). — Chronique d'Alsace, 129, 284.

V. (F.). — Une magnifique reliure de l'Ampélographie, 293.

V. (P. J.). — Vignoble de l'Hérault. Situation au début des vendanges, 281.

Vavasseur (Ch.). — Chronique tourangelle, 78. — A propos du statut des vins mousseux, 223. — Nouvelles de Touraine, 231, 262.

Veauvy (Paul). — L'Eudémis. Etude et traitement, 9, 23, 69, 94. — Le warrantage des vins, 585.

Vidal (J. L.). — Peut-on préparer une bouillie unique, cupro-ferrique, active à la fois contre le mildiou et contre la chlorose ?, 76. — Chronique charentaise, 264. — Fin de vendanges en Charentes, 488. — Sur la plantation des jeunes vignes, 611.

Viguerie (Pierre de). — L'état du vignoble en Europe et dans les pays méditerranéens à la mi-juin, 57.

Villepigue (Robert). — L'industrie des vins mousseux et le décret-loi du 14 juin 1938, 158. — Vins d'origine mousseux, obtenus en cuve close, 275.

Vimeux (P.). — L'Economie dirigée et la Coopération agricole, 139.

Vinet (E.). — Organisation de la lutte contre le phylloxera et reconstitution du vignoble en Tunisie, 352, 381.

Zweigelt (Dr). — La reconstitution du vignoble européen septentrional, par les viniferas, sans greffage, 115. A propos de la dégénérescence du vignoble français, 624.

TABLE DES MATIÈRES

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

Ampélographie. — Merlot blanc et Cabernet-Malbec, 277. — Etablissement d'une méthode générale d'étude des questions ampélographiques, 397.

Appellations d'origine. — Appellations contrôlées : la question du degré alcoolique, 45. — Soutirages des vins et appellations d'origine, 106. — La protection de l'appellation « Cognac » aux Etats-Unis, 240, 338. — Vins mousseux obtenus en cuve close, 275. — Sucrage des moûts en Gironde, 418. — Appellations contrôlées : Vins de 1938, contrôle du degré, 527. — En Gironde, 610.

Académies, Associations, Sociétés, Syndicats. — Syndicat des Concentrateurs, 83. — Association nationale d'Expansion économique, 163. — Vœu du Syndicat national des viticulteurs-concentrateurs de France, 494. — XXIII[e] Session du Comité de l'Office international du Vin, 591. — Commission interministérielle de la viticulture, 608, 614.

Bibliographie. — Pour former et tailler les arbres fruitiers, par A. Petit, 61. — L'avortement épizootique et la fièvre ondulante, par le Dr Caillot, 62. — La fièvre aphteuse, par le Dr Caillot, 62. — Les insectes nuisibles des céréales, par M. Bousquet, 62. — Le Doryphore, par Dilmas, 62. — La comptabilité agricole, par E. Thillier, 62. — Bouillies mouillantes, alcools terpéniques, sulfonés, par A. Desrue, 62. — Pour la cure uvale, 161. — La lutte contre l'eudémis, 164. — La défense du vignoble, par L. Moreau et E. Vinet, 331, 342. — Manuel de la fabrication des jus de fruits, par J. Wilsmeier, 544. — Manuel d'arboriculture fruitière, par L. Chasset, 568. — L'Agenda agricole et viticole 1939, par Vermorel, 568. — Bibliographie internationale d'économie rurale, 592.

Chimie-Physique œnologique. — Dosage de l'oxyméthylfurfurol dans le vin de Porto, 202. — Un dispositif simple et précis pour mesurer le pH des vins : l'ionomètre différentiel à quinhydrone, 571.

Concentration des moûts. — Appel aux viticulteurs excédentaires, 317. — Goûts anormaux des moûts concentrés, 579.

Congrès, Concours, Expositions, etc... — VI[e] Fête nationale des Vins de France, 58. — Le Congrès international de Lisbonne, 59. — Comice agricole et viticole du Beaujolais, 61. — Congrès de la Confédération nationale des coopératives vinicoles, 214, 215. — VI[e] Fête nationale du Vin, 240. — La Fête du Raisin à Lamalou-les-Bains, 241. — Le V[e] Congrès international de la Vigne et du Vin à Lisbonne, 289. — Congrès de la Défense contre les gelées de printemps, 341. — Exposition générale d'automne de la Société nationale d'Horticulture de France, 420, 540. — Vœux et résolutions du V[e] Congrès international de la Vigne et du Vin, 429. — 75[e] Exposition générale des vins de Bourgogne, 470. — Après le Congrès de Lisbonne, 473. — Rapport général du Congrès de Lisbonne, 475. — Vente des vins des Hospices de Beaujeu, 542. — Vente des vins des Hospices de Romanèche-Thorins, 544. — II[e] Congrès International du Raisin et du jus de raisins au Maroc, 635. — IV[e] Congrès International de Pathologie comparée, 636.

Coopératives vinicoles. — L'Économie dirigée et la coopération agricole, 139.

Défense du vignoble. — Congrès de la défense contre les gelées de printemps, 341. — Protection contre la gelée, 367. — Décret modifiant le Comité consultatif de la défense des végétaux, 543.

Divers. — Projet de création d'une Commission internationale pour l'histoire de la vigne et du vin, 258. — Avis d'adjudication, 290. — Une magnifique reliure de l'Ampélographie, 293. — Prix Pierre Viala 1938, 587.

Économie viticole. — Vins méridionaux et exportations, 527. — Marché des moûts réservés à la fabrication des vins doux naturels, 13. — L'état du vignoble en Europe et dans les pays méditerranéens à la mi-juin, 57. — Syndicalisme et coopération agricoles, 248. — Programme de stabilisation du marché des vins aux Etats-Unis, 410. — Aperçu historique sur le vignoble et les vins de l'Aude, 345, 373, 404. — Le warrantage des vins, 585. — Observations sur la réunion de la Commission interministérielle, 608. (Voir aussi Législation.)

Engrais, Fumures. — L'approvisionnement de la culture en engrais azotés, 289. — Les engrais de printemps pour la vigne, 366. — La fumure de la vigne, 540. — Une jolie formule de fumure complète, 589.

Enseignement agricole et viticole. — Ecole d'agriculture et de viticulture de Beaune (Côte-d'Or), 19. — Institut agricole de l'Université de Toulouse, 20. — Ecole d'agriculture et d'horticulture d'Hyères (Var). — Ecole supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers, 290. — L'enseignement de la viticulture dans les écoles pratiques, 458. — Enseignement œnotechnique, 590. — Station œnologique du Gard, 590.

Génétique viticole. — (Voir Hybridation.)

Hybridation et Hybrides. — Les porte-greffes dans les terrains crayeux des Charentes, 167. — L'origine et la valeur du Riparia-Berlandieri Barr, 503, 329. — La génétique en viticulture, 478. (Voir aussi Reconstitution.)

Insectes. — L'Eudémis : Étude et traitement, 9, 23, 69, 94. — Eudémis et Mildiou, 12.

Instruments et Machines. — Matériel pour la lutte contre les ennemis des cultures, 177.

Jus de raisins et Jus de fruits. — Le statut des jus de fruits, 59. — Les jus de

fruits en France, 304. — La réglementation du commerce des jus de fruits et légumes, 418. — Les producteurs de jus de fruits français, 420. — Quelques questions relatives aux jus de raisins non fermentés, 523. — Manuel de la fabrication des jus de fruits, 544. — Les jus de fruits coloniaux, 591.

LÉGISLATION, JURISPRUDENCE, RÉGLEMENTATION. — Le superblocage, 15. — Dernières modifications au statut viticole, 51, 79, 108. — Libération des derniers dixièmes de la campagne 1937-38, 84. — Irrigation des vignes, 112. — L'industrie des vins mousseux et le décret-loi du 14 juin 1938, 158. — Libération prochaine d'une tranche de la récolte 1938, 160, 188. — Déclaration des stocks du 1er septembre, 188. — Acidité volatile des vins, 216. — A propos du statut des vins mousseux, 223. — Les déductions légales, 235. — Du régime de la petite propriété en France, 314. — Vins nouveaux et degré minimum, 364. — Sucrage des moûts en Gironde, 418. — Le statut viticole et ses récents aménagements, 440, 514, 565. — Arrêté du préfet de la Marne relatif aux vendanges, 443. — Déblocage par l'exportation, 494. — Statut viticole et fraude, 518. — Redevance des alcools libres, 538. — Décrets relatifs à l'assainissement du marché des vins, 626.

MALADIES DE LA VIGNE, ACCIDENTS. — Nouvelles preuves expérimentales du rôle des champignons de la moelle dans l'apparition du court-noué parasitaire, 41. — Les maladies dues aux Botrytis et la Viticulture, 145. — La pression osmotique de la sève et les symptômes du court-noué chez la vigne, 191. — Quelques observations sur les gelées printanières de 1938, 385. — La chlorose des plantes vertes et les conditions d'absorption du fer, 387. — Quelques nouvelles observations sur la biologie du mildiou, 600. (Voir aussi TRAITEMENTS.)

ŒNOLOGIE. — Evolution regrettable de l'œnologie, 36. — La moisissure des caves, 83. — Armand Gautier et l'Œnologie, 87. — Passerillage ou Concentration, 100. — Préparation des vendanges, 131. — Vinification des vins rouges, 153. — Vinifications spéciales, 184, 208. — Vinification des vendanges altérées, 199. — Les levures froides, 219. — La meilleure vinification, 226. — Dérivés des raisins, des jus de raisins et des vins, 229. — Début de vendanges, 265. — Des contrats pour l'achat des vins doux naturels, 279. — Vendanges, maturation, 310. — Premier soutirage, 391. — Préservation contre l'hydrogène sulfuré, 391. — Degré mustimétrique et degré alcoolique, 438. — Casse oxydasique, 439. — Relèvement du degré alcoolique des vins, 486. — Les vins de 1938, 587.

OFFICE INTERNATIONAL DU VIN. (Voir ACADÉMIES, ASSOCIATIONS.)

PORTE-GREFFES. — Voir HYBRIDES et RECONSTITUTION.

PRODUITS ANTIPARASITAIRES. — Peut-on préparer une bouillie unique, cuproferrique, active à la fois contre le mildiou et contre la chlorose ?, 76. — Quelques essais sur les soufres et sur les mouillants, 295. — Etat actuel de la question du contrôle des produits antiparasitaires, 300. — Etude des poudres roténonées, 531. (Voir aussi TRAITEMENTS.)

PROPAGANDE. — Vœu présenté par la Société de Mâcon pour la présentation des vins, 20. — Activité du Comité national de propagande en faveur du vin, 356. — Propagande des vins doux naturels dans les salons de thé parisiens, 542. — La propagande par le cinéma, 588. — L'organisation de la Wine Embassy, 619.

RAISINS DE TABLE. — Une quinzaine de la vigne et du raisin à Paris, 162.

RECHERCHES VITICOLES ET ŒNOLOGIQUES. — Un programme de recherches viticoles... en Allemagne, 110. — Une visite à l'Institut Fougerat, 269.

RECONSTITUTION. — La reconstitution du vignoble européen septentrional, par les Viniferas, sans greffage, 115. — Premières difficultés rencontrées dans la reconstitution du vignoble par lignées pures, 321. — Sélection des clones de porte-greffes, 322. — Organisation de la lutte contre le phylloxéra et reconstitution du vignoble en Tunisie, 352, 381. — Les nouveaux porte-greffes dans le Midi, la Suisse et le Piémont, 426. — A propos de la dégénérescence du vignoble français, 624. (Voir aussi HYBRIDATION.)

REVUE COMMERCIALE. — Cours des vins des diverses régions (dans chaque numéro hebdomadaire). — Cours des principaux produits agricoles (dans chaque numéro hebdomadaire).

STATIONS UVALES. — Fédération française des stations uvales, 162. — Pour la cure uvale, 164, 318.

STATISTIQUES. — Répartition de la production vinicole 1937, suivant la quantité récoltée des propriétés, 161.

TECHNIQUE VITICOLE. — Plantation des jeunes vignes, 611.

TECHNOLOGIE VITICOLE. (ŒNOLOGIE. — La question de l'alcool, 423. — L'emploi du froid dans la conservation des raisins et en œnologie, 447. — Etat actuel du problème de l'alcool-moteur, 504. L'industrie des moûts concentrés, 547. Les alcools dénaturés, 595.

TRAITEMENTS. — Etude, préparation et emploi d'un sel de fer efficace contre la chlorose, 65. — Usage et avenir des poudrages en viticulture, 73. — La lutte contre les ennemis des cultures, 210. — Utilisation des microbes dans la lutte contre les insectes nuisibles, 243. — La défense du vignoble, 331. — Traitement de l'Esca, 332. — Traitement du Court-noué parasitaire, 333.

VIGNOBLES ET VINS. — Alsace, 129, 284, 312. — Anjou, 497. — Beaujolais, 415. — Bourgogne, 35, 150, 234, 285, 417, 466, 490. — Bordelais, 150, 415. — Champagne, 105, 183, 282, 437, 468. — Charentes, 264, 488. — Drôme, 233. — Gironde, 34. — Hongrie, 313. — Jura, 360. — Languedoc, 33, 55, 74, 103, 127, 148, 186, 205, 232, 260, 281, 287, 308, 335, 361, 392, 412, 435, 464, 491, 512, 535, 563, 583, 606, 633. — Loire-Inférieure, 231. — Roannais, 130, 337. — Seine-et-Marne, 365. — Vaucluse, 365. — Touraine, 78, 231, 262.

VINIFICATION. (Voir ŒNOLOGIE.)

VITICULTURE. — Aperçu historique sur le vignoble et les vins de l'Aude, 345, 373, 404.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 650 fr. ; Gros plant, 250 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 10° à 10°5 : 17 à 17 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes* (*26 Décembre 1938*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9° » à » fr. » ; 9° à 10°5, » à » fr. ; Vins de café, 10° à 12°, » à » fr. ; Blancs, 8°5 à 11°, » à » fr. En raison des fêtes de Noël pas de côte.

Montpellier (*27 Décembre*). — Vins rouges 1938 8°5 à 10°, » fr. » à » fr. » moyenne 9°, » fr. ; Café, fr. à » fr. ». Pas de côte pour insuffisance d'affaires.

Béziers (*21 Décembre*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. 75 à 16 fr. 50 ; moyenne 9°, 16 fr. » ; Rosés, 9° à 10°, » fr. » à fr. » ; Blancs, 9° à 10°, fr. » à fr. ». Insuffisance d'affaires, pas de côte.

Minervois (*25 Décembre*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 25 à 16 fr. 25 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*23 Décembre*). — Rouges de 8°5 à 10°, 15 fr. à 15 fr. 50.

Carcassonne (*24 Décembre*). — Vins rouges 1938 de 8°5 à 10°5, 14 fr. 75 à 16 fr. 50

Narbonne (*22 Décembre*). — Vins rouges 1938, 8°5 à 11°, 15 fr. à 16 fr. 50

Sète (*14 Décembre*). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. à 16 fr. 25 ; Rosés, 15 fr. 75, à 16 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. 50 à 17 fr. 25.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 88 fr. » à 92 fr. ». — Sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 50 à 62 fr. ; Hollande commune, 110 à 130 fr. ; Saucisse rouge, 75 à 80 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 180 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 215 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 230 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 380 à 440 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 132 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs sur-azotés, 128 fr. ; de palmistes, 94 à 98 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 315 fr. à 316 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 19 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 17 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de, potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 108 à 111 fr. 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. ». — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » ; corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 65 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 300 à 750 fr. — Poires de choix, 600 à 1300 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 350 à 425 fr. — Mandarines, 300 à 450 fr. — Clémentines, 650 à 1100 fr. — Oranges, 400 à 550 fr. — Noix sèches, 500 à 750 fr. — Noisettes, 400 à 600 fr. — Raisins: Moissac, 900 à 1.500 fr. — Châtaignes, 50 à 140 fr. ; Marrons, 200 à 300 fr. — Dattes, 500 à 800 fr.

Choux de Bruxelles, 250 à 420 fr.; Choux verts, 130 à 180 fr.; Choux-fleurs, 125 à 425 fr. — Artichauts, 150 à 240 fr. — Oseille, 700 à 1000 fr. — Epinards, 230 à 350 fr. — Tomates, 400 à 500 fr. — Oignons, 100 à 220 fr. — Poireaux, 400 à 800 fr. les 100 bottes. — Laitues, 150 à 300 fr. — Haricots verts, 700 à 1.400 fr. — Carottes, 150 à 260 fr. — Navets, 100 à 200 fr. — Courgettes, 300 à 500 fr. — Aubergines, 400 à 600 fr. — Endives, 300 à 380 fr. — Crosnes, 450 à 620 fr. — Truffes, 80 à 120 fr. le kilo.

Le Gérant : **F. GRISARD.**

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis, Alençon (Orne)

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE** que vous ferez quand vos travaux d'automne et d'hiver vous laisseront quelques loisirs. Vous pourrez alors avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 % de réduction **validité 31 jours**

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

ETS MARMONIER FILS

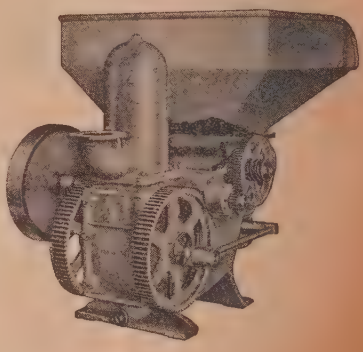
S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: *29, Rue des Tuiliers*

LYON

R. C. Lyon B. 7738

MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

Installations complètes de celliers

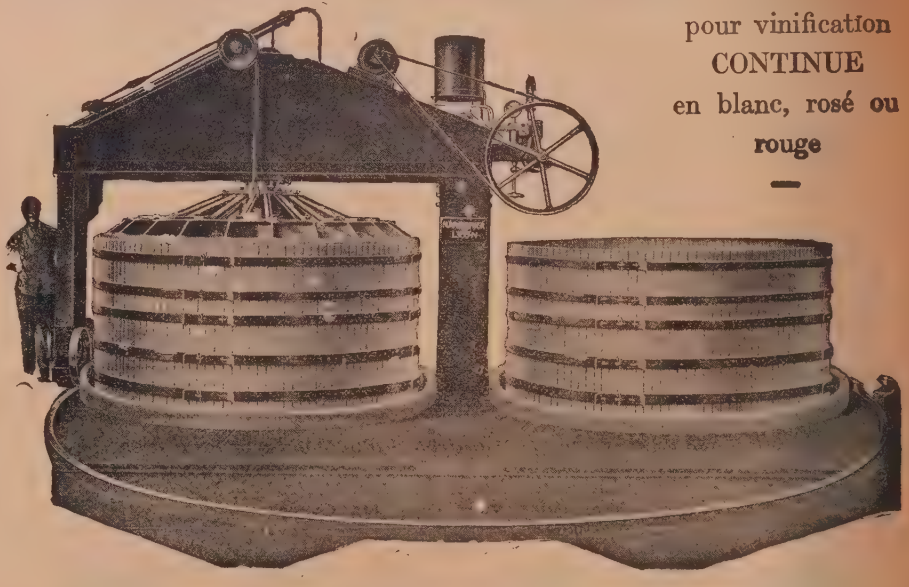


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur

REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DÉCLIC

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION
pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou rouge



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Etaldyne PROGIL

Mouillant **Adhésif**

Ne mousse pas. Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insecticides, insectifuges. S'associe même au Permanganate

PROGIL S. A., 10, Quai de Serin, LYON

les engrais

AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent la QUANTITÉ et la QUALITÉ des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE DES ENGRAIS AZOTÉS

16, rue de la Baume, Paris-8e

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone nº 1

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs nos, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains

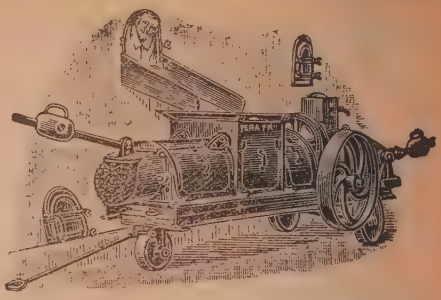
Authenticité garantie sur facture.

Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

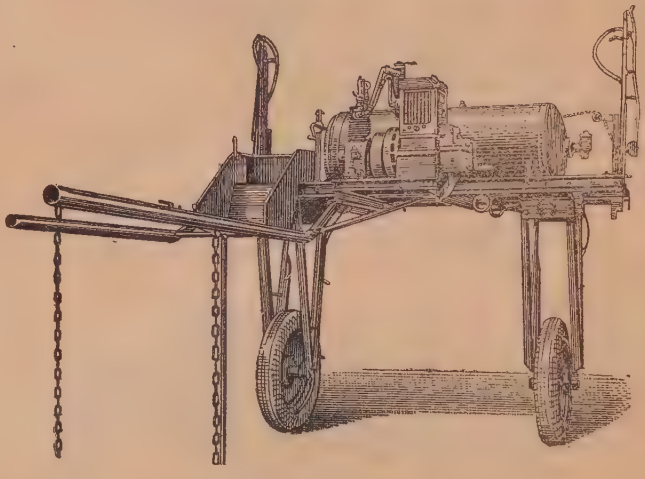
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

PLUS DE FUTAILLE GATÉE

avec un sachet « FUTINOL » en 1/4 d'heure sans défoncer, sans fatigue, sans danger !

De même le sachet **Conservateur légal « SUL-TAN »** protégera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES contre : CASSES - AIGRE - TOURNE - GRAISSE, etc. Le sachet « CLAIRET » clarifiera toutes vos boissons

Succès certains, attestations par milliers !!

Pour recevoir franco ces 3 sachets d'essai et notices citer cet Almanach et envoyer 6 francs en timbres-poste à : **G. LALAURIE,** Commandeur du Mérite agricole, Direct. des **Etab. FUTINOL, à Villeneuve-s/-Lot** (Lot-et-Garonne)

Demandez-les à vos fournisseurs : Epiciers, Droguistes, Articles de caves, Quincailleries, etc...

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V^e^)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " **RICHTER** "

R. 99

LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant et rustique
résistant au calcaire
triomphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110, R. 31 sujets également remarquables

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE

GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :-: fructifère :-: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN

Très productif, très rustique,
couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE

TOUTES
VARIÉTÉS
DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT
DE VITICULTURE

GENDRE

QUISSAC
GARD Téléph N° 1

MAISON
FONDÉE EN 1878

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Tourteaux avariés

franco propriété camion

Société des Sous-Produits

19, Chemin de Sainte-Marthe,

MARSEILLE

Détruisez les courtilières avec le fluosilicate de baryum

Détruisez les cochylis, eudémis, etc... avec les poudrages au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BEZIERS (Hérault)

Grand Prix - Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique «Suprême»

à 12,50 de cuivre métal :

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique «Tournissac»

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot.

Stealite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides

Poudres Cupro-Insecticides

Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

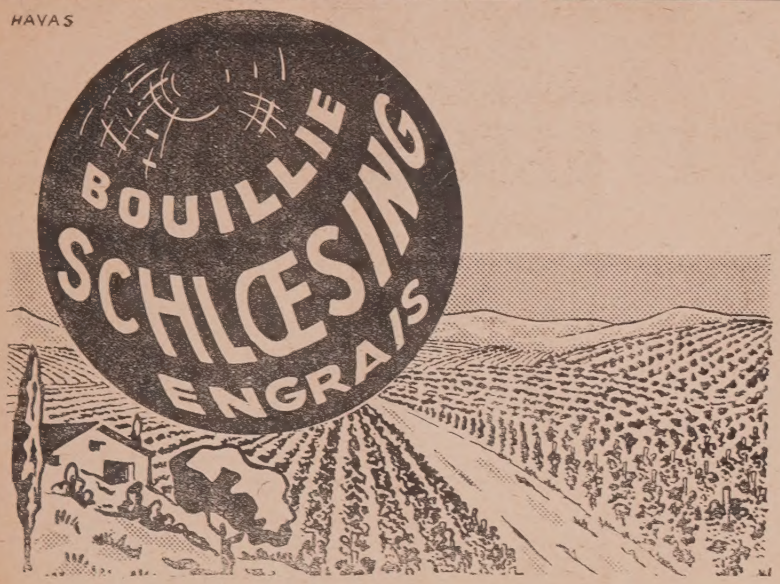
" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et Provenances rigoureusement garantis

Agents dans toutes les communes viticoles

R. C. B. 50

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le mèchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES,
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :
Massacrol, Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

COGNAC

HENNESSY

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, PLACE DU COURS, ALENÇON